



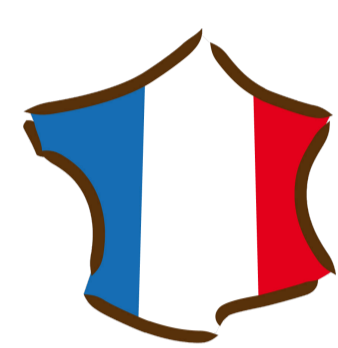
FAMILLE ♦ PIRON

Une histoire de vignerons depuis 5 siècles

MORGON CINQ TERRES

2020

La spécialité du domaine



Cépage 100 % Gamay , Appellation d'Origine Protégée de France

Sols de schistes et de granites



HVE. Nous avons obtenu avec la récolte 2020 la certification Haute Valeur Environnementale pour la culture de toutes nos vignes. Ce label HVE met en valeur la biodiversité et l'agro-écologie. Il confirme simplement que l'entreprise est dans une démarche respect de la nature, des sols, de la faune et de la flore

Vinifications traditionnelles. Egrappage partiel. Longues fermentations avec extractions douces

Morgon est depuis toujours la spécialité de la famille PIRON.



« Cinq Terres » correspond aux cinq lieu-dits qui composent chaque année cette cuvée: L'élégance des **CHOLLETS**, Le fruit et la rondeur du **BRYE**, la puissance des **TERRAINS ROUGES**, la légèreté des **AIGUAIS**, et la minéralité du **CLACHET**.

A consommer entre 16 et 18°.



Avec ses notes de cerises et d'épices, le Morgon est particulièrement apprécié avec les viandes rouges grillées, les viandes grises telles que le canard ou le pigeon, ou les fromages de chèvre.

Par sa souplesse, le Gamay se marie très bien avec la plupart des cuisines du monde et par leur côté joyeux, les vins du Beaujolais sont surtout des vins d'amitiés , de rencontre et de partage

2020

Très beau millésime. Les vins sont concentrés et harmonieux entre couleur, matière, rondeur et des arômes de fruits rouges bien mûrs

Les modifications sensibles du climat profitent au Gamay, qui gagne encore plus en rondeur.



Nos autres vins : **MORGON** « Javernières », **MORGON** « Côte du Py », **CHENAS** « Au Bois Retour », **RÉGNIÉ** « Croix Penet » & **BEAUJOLAIS BLANC** « Clos du Vieux Bourg ».



DOM. DU VIEUX BOURG – 1525 ROUTE DE VILLIÉ-MORGON
69220 CORCELLES EN BEAUJOLAIS - FRANCE

TÉL : +33 (0) 4 26 47 45 57 - CONTACT : VIEUXBOURG@CLOSVIEUXBOURG.FR

SAS AU CAPITAL DE 5000€ - RCS VILLEFRANCHE TARARE 892 225 27